



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ
СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ
ЗНАКАМ
(РОСПАТЕНТ)

(19) RU (11) 9675 (13) U1

(51) 6 A21D13/08

(12) СВИДЕТЕЛЬСТВО НА ПОЛЕЗНУЮ МОДЕЛЬ

Статус: по данным на 19.03.2007 - прекратил действие

(14) Дата публикации: 1999.05.16

(21) Регистрационный номер заявки:
98118406/20

(22) Дата подачи заявки: 1998.10.07

(45) Опубликовано: 1999.05.16

(71) Имя заявителя: Раменская
кондитерская фабрика ОАО
"Раконфи"

(72) Имя изобретателя: Шинкарев
А.И.; Лосев А.А.; Ратникова Л.Х.

(73) Имя патентообладателя:
Раменская кондитерская
фабрика ОАО "Раконфи"

(98) Адрес для переписки: 140100,
Московская обл., Раменское,
ул.Новая, 6, ОАО "Раконфи"

(54) ВАФЛИ "ЗЕБРА"

1. Вафли, представляющие собой многослойное изделие из вафельных листов, проложенных начинкой, отличающиеся тем, что вафельные листы приготовлены из состава, включающего муку высшего сорта, меланж, соль, соду, фосфатиды, масло растительное и какао-порошок, обуславливающий их темный цвет, а начинка приготовлена из состава, включающего сахарную пудру, кондитерский жир, молоко сухое, вафельную крошку, ванилин и крошку этих же вафель, и имеет светлый цвет.

2. Вафли по п. 1, отличающиеся тем, что состав для приготовления вафельных листов содержит, мас. %:

Мука пшеничная высшего сорта - 82,4 - 82,6

Меланж - 8,5 - 8,7

Соль - 0,35 - 0,45

Фосфатиды - 0,35 - 0,45

Масло растительное - 0,5 - 0,65

Какао-порошок - 7,0 - 7,2

Сода - Остальное

3. Вафли по п.1 или 2, отличающиеся тем, что состав для приготовления начинки содержит, мас. %:

Сахарная пудра - 48,2 - 48,4

Кондитерский жир - 39,8 - 40,1

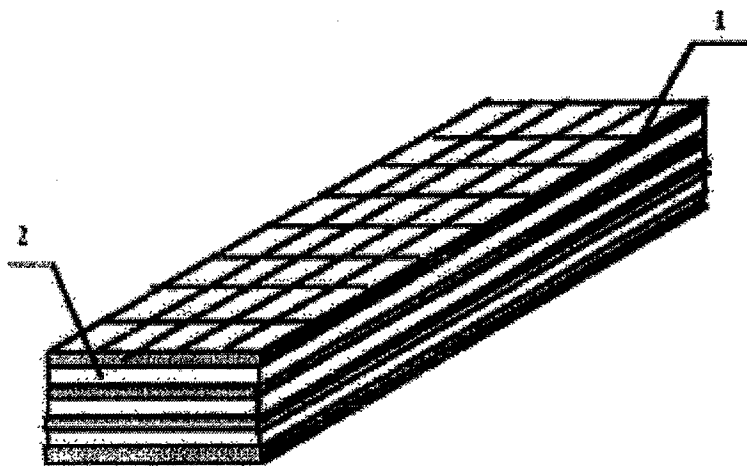
Молоко сухое - 9,7 - 10,0

Вафельная крошка - 1,5 - 2,5

Ванилин - Остальное

4. Вафли по одному из пп.1 - 3, отличающиеся тем, что они состоят из семи слоев: четырех слоев вафель и трех слоев начинки.

5. Вафли по одному из пп.1 - 4, отличающиеся тем, что они имеют форму прямоугольного параллелепипеда.



Вафли "Зебра"

Полезная модель относится к области пищевой промышленности, в частности, к кондитерской.

Известны вафли, представляющие собой многослойное изделие из вафельных листов, проложенных начинкой. Товарный словарь., Государственное издательство торговой литературы, М., 1956г., Том 1, с773-774.

Известные вафли недостаточно обогащены биологически активными веществами и быстро теряют хрустящие свойства, а также имеют грубую структуру. Их производство характеризуется повышенными потерями сырья.

Данная полезная модель позволяет повысить качество вафель и их биологическую ценность, а также снизить потери сырья.

Технический результат, достигаемый полезной моделью, заключается в том, что вафли получаются более тонкими и нежными, долго не теряют хрустящих свойств, характеризуются повышенной биологической ценностью и более полным использованием сырья. Кроме того, расширяется ассортимент вафельной продукции.

Указанный технический результат достигается тем, что в вафлях, представляющих собой многослойное изделие из вафельных листов, проложенных начинкой, вафельные листы приготовлены из состава, включающего муку высшего сорта, меланж, соль, соду, фосфатиды, масло растительное и какао-порошок, обуславливающий их темный цвет, а начинка приготовлена из состава, включающего сахарную пудру, кондитерский жир, молоко сухое, вафельную крошку, ванилин, и имеет светлый цвет.

Состав для приготовления вафельных листов может содержать компоненты в следующем соотношении (в мас.%):

муку пшеничную высшего сорта	82,4 - 82,6
меланж	8,5 - 8,7
соль	0,35-0,45
фосфатиды	0,35-0,45
масло растительное	0,5 - 0,65
какао-порошок	7,0 - 7,2
соду	остальное

Состав для приготовления начинки может содержать компоненты в следующем соотношении (в мас.%):

сахарную пудру	48,2 - 48,4
кондитерский жир	39,8 - 40,1
молоко сухое	9,7 - 10,0
вафельную крошку	1,5 - 2,5
ванилин	остальное

Вафли могут состоять из семи слоев - четырех слоев вафель и трех слоев начинки, а также иметь форму прямоугольного параллелепипеда.

Использование при приготовлении вафельных листов какао-порошка в совокупности с меланжем и маслом растительным улучшает их структуру и внешний вид - они получаются более тонкими и нежными. Фосфатиды и масло растительное повышают биологическую ценность вафель. Введение в начинку вафельной крошки и молока сухого способствует образованию более нежной структуры. Начинка не увлажняет вафельные листы за счет того, что компоненты начинки в структурном взаимодействии с компонентами вафельных листов адсорбируют влагу и хрустящие свойства при хранении вафель не исчезают.

На фиг. 1 представлен общий вид вафель.

Вафли “Зебра” представляют собой многослойное изделие из вафельных листов 1, проложенных начинкой 2.

Приготовление вафель “Зебра” осуществляют следующим образом.

Подготовка сырья.

Все сырье, принятое на склад в сопровождении сертификата соответствия, подвергается лабораторному контролю. Перед использованием сахарный песок просеивается через сито с диаметром ячеек 3 мм., жир процеживается через сито с диаметром ячеек 2 мм, сухие компоненты просеиваются через сито с диаметром ячеек 3 мм.

Приготовление вафельных листов.

В тестомесильную машину согласно рецептуре последовательно загружают воду, фосфатиды, масло растительное, меланж, соль, двууглекислую соду, какао-порошок. Всю эту смесь сбивают несколько минут до образования однородной массы. После этого загружают половинное количество муки и перемешивают около 5 минут, затем добавляют оставшуюся часть муки и замес сбивают до готовности, т.е. до исчезновения комочков и тесто разводится водой до влажности 58-65%. Готовое тесто насосом перекачивается в протирочную машину, оттуда стекает в бачек и насосом перекачивается в приемный бачек печи.

Готовое тесто из приемного бачка печи насосом подается через разливную трубу на поверхность нижней плиты формы, предварительно прогретую, очищенную и слегка протертую воском или подсолнечным маслом. На нижнюю плиту накладывается верхняя плита и листы выпекаются в течение 2-3 минут до влажности листа 2-3%. Выпеченные листы охлаждаются каждый в отдельности на укладчике и подаются на намазку. Вес вафельного листа составляет 46-54 гр.

Приготовление начинки.

Отвешенное, согласно рецептуре, сырье загружается в месильную машину в следующей последовательности: Сначала загружают измельченную на трехвалке вафельную крошку / отходы вафельного производства /, затем загружают около 80% жира от общего веса и все количество сахарной пудры, каждый раз перемешивая. Потом добавляют оставшееся количество сырья согласно рецептуре. В последнюю очередь добавляются ароматические вещества и оставшееся количество жира в расплавленном состоянии и смешивается до готовности. Общая продолжительность смешивания 14-18 минут. Температура готовой массы 29-34С°.

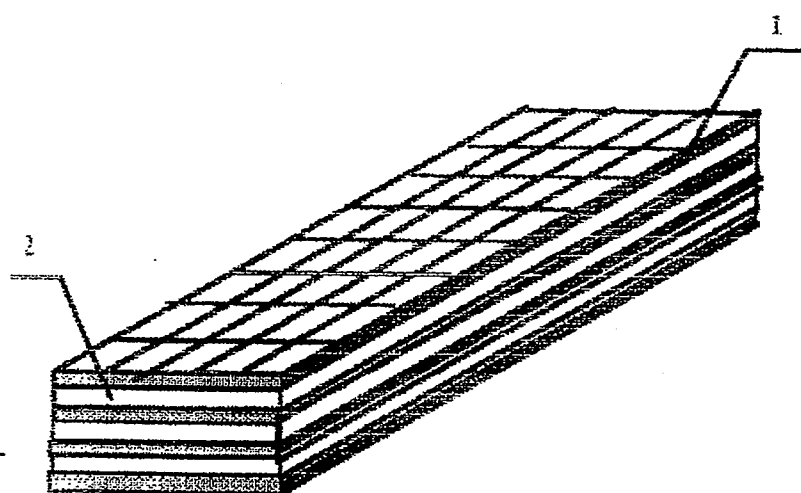
Намазка вафельных листов начинкой и охлаждение.

Готовую начинку с температурой 29-34С° насосом закачивают в воронку намазывающей машины. Листы укладывают на транспортер, который подает их на намазку. Листы с начинкой складывают друг на друга и полученный пласт покрывают чистым вафельным листом. Вес вафельного пласта для семислойных вафель от 920 до 1080 гр. Затем пласты охлаждают в холодильной камере или в помещении выстаивания при температуре окружающего воздуха. Охлаждение ведут до момента получения прочного пласта, когда из него при нажатии не выдавливается начинка. Переохлаждать пласты не следует, так как это приводит к отделению листа от начинки.

Резка, укладка и упаковка вафель.

Охлажденные пласты разрезают на струнной резке. Разрезанные вафли укладывают на ребро в короба, прокладывая их пергаментом, пергаминол, целлофаном или фольгой. Вес упаковки нетто до 16 кг. Упаковка и маркировка производится в соответствии с ГОСТом 14031-68.

Вафли "Зебра"



Фиг. 1